

LA STORIA

Le Origini

Nasce nel 1946 dall'idea di produrre un "liquore all'uovo" di nuova concezione, più ricco negli ingredienti, più leggero in tenore alcolico (solo 15°) e più moderno nel gusto (non più al "marsala" ma al gusto di "brandy"). Viene registrato con il nome ZABOV, dall'unione delle prime lettere delle parole "ZABaglione" e "OVo".

Il Carattere distintivo

Insieme alla sua unica ed originale formula, è dei primi anni '50 la nascita di quella che sarà una delle principali caratterizzazioni di ZABOV : la bottiglia.

Di forma originale e ancora oggi inconfondibile, unica al mondo e coperta da brevetto internazionale, venne realizzata in "vetro trasparente" per consentire a chi comprava di "vedere" la qualità di ZABOV, a differenza di tutti gli altri liquori all'uovo dell'epoca, confezionati in bottiglie smaltate opache.

“Zabov fa Sport” e il “Trofeo Zabov Moccia”

Il connubio "ZABOV e Sport" è il leit-motiv delle iniziative della Società. Dal 1960, infatti, l'Azienda sponsorizza varie edizioni del "Il Giro d'Italia" ed i protagonisti di una delle più seguite manifestazioni sportive del momento diventano Testimonial di ZABOV a conferma della sua grande notorietà. Nei primi anni '70, poi, viene sponsorizzata una delle manifestazioni canore itineranti più popolari: "Il Cantagiro" che diventerà il mitico "Festivalbar". Nasce così un sodalizio che durerà quasi 20 anni, il noto binomio "Festivalbar..... Trofeo ZABOV Moccia".

I nuovi arrivi

Divenuto uno dei liquori all'uovo più bevuti in Italia e con una produzione che passa da 1.000 lt. a 1.000.000 lt. annui, la Famiglia ZABOV si arricchisce nel 1980 di due nuove specialità, ZABOV CIOCCOLATO e ZABOV CAFFE' e nel 2004 di altre due varianti, ZABOV CHUPITO e ZABOV BOMBARDINO. Queste ultime, oggi, stanno riscuotendo un grande successo, essendo a base di Rum anziché Brandy e avendo nomi di grande impatto come il divertente modo di bere caraibico detto "Chupito" e la ricetta del mitico "Bombardino" delle Alpi italiane.

LA LAVORAZIONE

Fase 1: i controlli

La prima fase di lavorazione di ZABOV inizia nelle prime ore del mattino. Il latte e i tuorli d'uova freschi, prodotti e lavorati dai fornitori nella notte, giungono in stabilimento in apposite cisterne a temperatura controllata. Ogni materia prima che arriva viene controllata dal laboratorio interno in tempo reale attraverso analisi accurate del latte e delle uova per la verifica della freschezza, delle qualità organolettiche e del rispetto dei requisiti richiesti.

Fase 2: la miscelazione

Dopo i prelievi di routine, latte e uova vengono immediatamente immessi nei recipienti di lavorazione, iniziando così la seconda fase: l'aggiunta di zucchero, alcool e degli aromi che caratterizzano il gusto inimitabile di ZABOV.

Fase 3: la "maturazione"

Terminata la seconda fase ZABOV è pronto per la "maturazione", sostando per sette giorni nei recipienti di lavorazione. Al termine del periodo, a garanzia del rispetto della qualità e uniformità ai requisiti standard, il prodotto passa attraverso un doppio sistema di filtrazione e, prima dell'imbottigliamento, vengono effettuate nuove analisi.

Fase 4: l'imbottigliamento

Inizia l'ultima fase: l'imbottigliamento. Un impianto totalmente automatizzato convoglia il prodotto in tubatura di acciaio inossidabile sino alla linea di imbottigliamento in modo tale da evitare al prodotto contatto con l'esterno o con mano umana e garantire così il massimo della sicurezza. Conclusasi la quarta e ultima fase, ZABOV può essere finalmente distribuito nei Supermercati e nei Bar, sicuro della sua qualità.